

Приложение 1

Министерство образования и науки Республики Татарстан
ГАПОУ «Нижнекамский многопрофильный колледж»

КУРСОВАЯ РАБОТА

по междисциплинарному курсу МДК 06.02 Разработка и реализация проекта

Тема работы

Специальность 19.02.10.
Технология продукции
общественного питания

Выполнил студент
группы ТПД-7
Антонов П.Н.

Проверил
руководитель работы
Гафур И.В.

Нижнекамск, 2021 г

Приложение 2

Образец оформления со штампом внизу листа высотой 40 мм

Содержание

Введение	3
1. Характеристика предприятия	4
1.1. Характеристика предприятия в соответствии с особенностями производства, выполняемыми функциями, типом и классом	..
1.2. Характеристика услуг, предоставляемых предприятием	..
2. Организационный раздел	..
2.1. Расчет числа потребителей и количества блюд, планируемых к выпуску	..
2.2. Разработка ассортимента блюд в соответствии с типом предприятия	..
2.3. Составление меню	..
2.4. Разработка производственной программы одного из цехов предприятия	..
Заключение	..
Список литературы	..
Графическая часть - чертеж цеха в соответствии с заданием (формата А4)	

Изм.	Лист	№ докум.	Подпись	Дата	КР.ТПД-7.19.02.10. <i>поименный номер. ПЗ.2021</i>		
Разраб.	<i>Антонов П.Н.</i>				<i>Организация производства городского ресторана, специализирующегося на татарской национальной кухне первого класса на 100 посадочных мест</i>		
Провер.	<i>Гафур И.В.</i>						
Реценз.	<i>Гафур И.В.</i>						
Н. Контр.	<i>Лисюкова Г.В</i>						
Утверд.	<i>Сабитов Р.М.</i>						
					Lит.	Лист	Листов
						3	45
					ГАПОУ «Нижнекамский многопрофильный колледж»		

Приложение 3

Образец оформления рамки текстовой части пояснительной записи со штампом внизу листа высотой 15 мм

<i>Изм.</i>	<i>Лист</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Подпись</i>	<i>Дата</i>	<i>KР.ТПД-7.19.02.10. поименный номер. ПЗ.2021</i>	<i>Лист</i>
						4

Приложение 4

Перечень услуг общественного питания согласно общероссийского классификатора услуг населению ОК 002-93

Код	КЧ	Наименование
1	2	3
122000	0	УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
122100	4	УСЛУГИ ПИТАНИЯ
122101	2	Услуги питания ресторана
122102	5	Услуги питания кафе
122103	0	Услуги питания столовой
122104	6	Услуги питания закусочной
122105	1	Услуги питания бара
122106	7	Услуги питания предприятий других типов
122200	8	УСЛУГИ ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
122201	3	Изготовление кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам потребителей, в том числе в сложном исполнении и с дополнительным оформлением на предприятиях общественного питания
122202	9	Изготовление блюд из сырья заказчика на предприятии
122203	4	Услуги повара по изготовлению блюд и кулинарных изделий на дому
122204	0	Услуги кондитера по изготовлению кондитерских изделий на дому
122300	1	УСЛУГИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПОТРЕБЛЕНИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЯ
122301	7	Услуги официанта на дому
122302	2	Услуги мойщицы посуды на дому
122303	8	Организация и обслуживание торжеств, семейных обедов и ритуальных мероприятий
122304	3	Организация питания и обслуживание участников конференций, семинаров, совещаний, культурно-массовых мероприятий, в зонах отдыха и т. д.
122305	9	Доставка кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам потребителей, в том числе в банкетном исполнении
122306	4	Доставка кулинарной продукции, кондитерских изделий и обслуживание потребителей на рабочих местах
122307	7	Доставка кулинарной продукции, кондитерских изделий по заказам и обслуживание потребителей на дому
122308	5	Доставка кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживание потребителей в пути следования пассажирского транспорта (в купе, каюте, салоне самолета)

1	2	3
1221309	0	Доставка кулинарной продукции по заказам и обслуживание в номерах гостиниц
122310	6	Бронирование мест в зале предприятия общественного питания
122311	1	Продажа талонов и абонементов на обслуживание скомплектованными рационами
122312	7	Доставка кулинарной продукции и кондитерских изделий, напитков, оставшихся после обслуживания торжеств, на дом потребителю
122313	2	Организация рационального, комплексного питания
122400	5	УСЛУГИ ПО РЕАЛИЗАЦИИ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ
122401	0	комплектация наборов кулинарной продукции в дорогу, в том числе туристам для самостоятельного приготовления кулинарной продукции
122402	6	Отпуск обедов на дом
122403	1	Реализация кулинарной продукции и кондитерских изделий через магазин и отделы кулинарии
122404	7	Реализация кулинарной продукции вне предприятия
122500	9	УСЛУГИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ДОСУГА
122501	4	Услуги по организации музыкального обслуживания
122502	1	Организация проведения концертов, программ варьте и видеопрограмм
122503	5	Предоставление газет, журналов, настольных игр, игровых автоматов, бильярда
122600	2	ИНФОРМАЦИОННО-КОНСУЛЬТАТИВНЫЕ УСЛУГИ
122601	8	Консультации специалистов по изготовлению, оформлению кулинарной продукции и кондитерских изделий, сервировке столов
122602	3	Консультации диетсестры по вопросам использования кулинарной продукции при различных видах заболеваний в диетических столовых
122603	9	Организация обучения кулинарному мастерству
122700	2	ПРОЧИЕ УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
122701	1	Прокат столового белья, посуды, приборов, инвентаря
122702	7	Продажа фирменных значков, цветов, сувениров
122703	2	Предоставление парфюмерии, принадлежностей для чистки обуви и др.
122704	8	Гарантированное хранение ценностей потребителя
122705	3	Вызов такси по заказу потребителя (посетителя предприятия общественного питания)

1	2	3
122706	9	Парковка личных автомашин потребителя на организованную стоянку у предприятия общественного питания
		Услуги, оказываемые на современной основе: игра в бильярд, сауна, аренда VIPкабинетов и др.

Приложение 5

Продолжительность приема пищи одним потребителем

Предприятие	Продолжительность приема пищи, мин
1	2
Столовая общедоступная:	
Завтрак	20
Обед	30
Ужин	30
Столовая диетическая:	
Завтрак	30
Обед	40
Ужин	30
Столовая при производственном предприятии (общий и диетический залы):	
Завтрак	15
Обед	20
Ужин	20
Столовая при вузе (зал отпуска студентам блюд по абонементам):	
Завтрак	15
Обед	30
Ужин	15
Ресторан, реализующий в дневное время обеденную продукцию:	
День	40
Вечер	150 (2,5 ч)
Ресторан при гостинице:	
Завтрак	30
Обед	40
Ужин	100 (1,6 ч)
Ресторан:	
День	40
Вечер	150 (2,5 ч)
Ресторан, реализующий в дневное время комплексные обеды:	
День	30
Вечер	150 (2,5 ч)
Ресторан железнодорожный и при аэровокзале:	
утро, день	40
Вечер	100 (1,6 ч)
Кафе с самообслуживанием:	
день	30
вечер	40
Кафе с обслуживанием официантами:	
день	40

вечер	120 (2,0 ч)
Специализированные кафе:	
утро	20
день	30
вечер	30
Кафе-мороженое:	
день	30
вечер	50
Детское кафе	30
Кафе-автомат	20
Закусочная:	
утро	20
день	30
вечер	20
Шашлычная (обслуживание официантами):	
утро	40
день	60
вечер	100 (1,6 ч)
Пивной бар (обслуживание официантами):	
день	40
вечер	60
Самообслуживание:	
через стойку	20
через автомат	20
Специализированные предприятия быстрого обслуживания	15

Приложение 6

Примерные данные для составления графиков загрузки залов предприятий общественного питания различных типов

Столовые общедоступные и диетические

Часы работы	Общедоступная		Диетическая	
	оборачиваемость места за 1 ч, раз	средняя загрузка зала, %	оборачиваемость места за 1 ч, раз	средняя загрузка зала, %
Завтрак				
8–9	3	30	2	50
9–10	3	20	2	40
10–11	3	20	2	20
Итого				
Обед				
11–12	2	40	1,5	70
12–13	2	60	1,5	90
13–14	2	90	1,5	70
14–15	2	70	1,5	50
15–16	2	40	1,5	40
16–17	Перерыв			
Итого				
17–18	2	30	2	40
18–19	2	30	2	40
19–20	2	20	2	30
Итого				

Столовая при производственном предприятии*

Часы работы	Для работающих		Для работающих и населения	
	оборачиваемость места за 1 ч, раз	средняя загрузка зала, %	оборачиваемость места за 1 ч, раз	средняя загрузка зала, %
1	2	3	4	5
6.30–7.30	4	20	4	20
11–12.20	4	70	4	70
12.20–13			2	70
13–14			3	50
14–15			3	40
1	2	3	4	5
15–16			3	20
16–17			3	20
17–18			3	40
18–19	3	20	Перерыв	
19–20	3	50	3	50

* График составлен с учетом следующих условий: система обслуживания непрерывная; режим работы предприятия двухсменный; соотношение потребителей по сменам (первой и второй) — 60 и 40 % соответственно от общего числа работающих на производственном предприятии; охват питанием — 100 %; продолжительность обеденного перерыва в основную смену — 1 ч 20 мин.

Диетический зал столовой при производственном предприятии*

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
Первая смена		
6.30 – 7.30 (завтрак)	4	20
11 – 12.20 (обед)	4	70
Вторая смена		
14.30 – 15.30 (обед)	3	40
19 – 20 (ужин)	3	50

* Режим питания двухразовый: завтрак и обед для первой смены, обед и ужин для второй.

Столовая для студентов и обслуживающего персонала (питание по абонементам)

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
Завтрак		
7.30 – 8	2	20
8 – 9	4	20
Обед		
12 – 13	2	60
13 – 14	2	90
14 – 15	2	60
Ужин		
17.30 – 18	2	20
18 – 19	4	20

Диетический зал студенческой столовой

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
Завтрак		
7.30 – 8	2	30
8 – 9	4	20
Обед		
12 – 13	2,5	80
13 – 14	2,5	90
14 – 15	2,5	70
Ужин		
17.30 – 18	2	30
18 – 19	4	20

Зал профессорско-преподавательского состава

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
Обед		
12 – 13	2,5	30
13 – 14	2,5	90
14 – 15	2,5	60
15 – 16	2,5	20

Городской ресторан

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
11 – 12	1,0	20
12 – 13	1,0	30
13 – 14	1,0	90
14 – 15	1,0	70
15 – 16	1,0	40
16 – 17	1,0	30
17 – 18	Перерыв	
18 – 19	0,4	50
19 – 20	0,4	100
20 – 21	0,4	90
21 – 22	0,4	80
22 – 23	0,4	40

Ресторан при гостинице

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8 – 9	2	40
9 – 10	2	60
10 – 11	Перерыв	
11 – 12	1,0	40
12 – 13	1,0	50
13 – 14	1,0	70
14 – 15	1,0	60
15 – 16	1,0	50
16 – 17	1,0	30
17 – 18	Перерыв	
18 – 19	0,6	70
19 – 20	0,6	100
20 – 21	0,6	80
21 – 22	0,6	70
22 – 23	0,6	60

Примечание. Процент загрузки с 8 до 10 часов утра принят с учетом обслуживания в утренние часы по типу «шведский стол».

Городской ресторан, реализующий бизнес-ланчи

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз		Средняя загрузка зала, %	
	общий зал	экспресс-обеды	общий зал	экспресс-обеды
11–12	1	2	20	10
12–13	1	2	30	50
13–14	1	2	60	70
14–15	1	2	50	50
15–16	1	2	40	20
16–17	1	2	30	20
17–18	Перерыв			
18–19	0,4	—	50	—
19–20	0,4	—	100	—
20–21	0,4	—	90	—

21–22	0,4	—	80	—
22–23	0,4	—	40	—

Ресторан железнодорожный

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8 – 9	1,0	30
9 – 10	1,0	40
10 – 11	1,0	50
11 – 12	1,0	60
12 – 13	1,0	90
13 – 14	1,0	90
14 – 15	1,0	70
15 – 16	1,0	60
16 – 17	1,0	40
17 – 18	Перерыв	
18 – 19	0,6	50
19 – 20	0,6	60
20 – 21	0,6	60
21 – 22	0,6	50
22 – 23	0,6	50
23 – 24	0,6	40

Ресторан при аэровокзале

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8 – 9	1,5	40
9 – 10	1,5	50
10 – 11	1,5	60
11 – 12	1,5	70
12 – 13	1,5	90
13 – 14	1,5	90
14 – 15	1,5	80
15 – 16	1,5	70
16 – 17	1,5	50
17 – 18	Перерыв	
18 – 19	0,4	40
19 – 20	0,4	70
20 – 21	0,4	80
21 – 22	0,4	80
22 – 23	0,4	65
23 – 24	0,4	60

Кафе

Часы работы	Самообслуживание		Обслуживание официантами	
	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8–9	2	50	—	—
9–10	2	30	—	—
10–11	2	30	1,5	30
11–12	2	40	1,5	40
12–13	2	90	1,5	90
13–14	2	90	1,5	100
14–15	2	100	1,5	90
15–16	2	60	1,5	50
16–17	Перерыв			
17–18	2	40	1,5	30
18–19	2	60	0,5	60
19–20	1,5	90	0,5	90
20–21	1,5	90	0,5	90
21–22	—	—	0,5	60

Столовая общедоступная, работающая вечером как кафе

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
Завтрак		
8 – 9	3	30
9 – 10	3	20
10 – 11	3	20
Обед		
11 – 12	2	40
12 – 13	2	70
13 – 14	2	90
14 – 15	2	90
15 – 16	2	50
16 – 17	2	30
17 – 18	Перерыв	
18 – 19	0,5	30
19 – 20	0,5	90
20 – 21	0,5	90
21 – 22	0,5	60

Специализированные кафе

Часы работы	Кафе-кондитерская		Кафе-мороженое		Кафе детское	
	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
9–10	3	30	—	—	2	40
10–11	3	50	—	—	2	40
11–12	3	60	2	30	2	40
12–13	2	90	2	60	2	80
13–14	2	90	2	80	2	80
14–15	3	90	2	50	2	70
15–16	3	60	2	30	2	50
16–17	3	40	2	20	2	20
17–18	Перерыв					—
18–19	2	70	2	50	—	—
19–20	2	90	1,2	60	—	—

20–21	2	60	1,2	60	—	—
21–22	2	50	1,2	30	—	—

Кафе-автомат

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8 – 9	3	30
9 – 10	3	40
10 – 11	3	40
11 – 12	3	50
12 – 13	3	100
13 – 14	3	100
14 – 15	3	90
15 – 16	3	60
16 – 17	Перерыв	
17 – 18	3	40
18 – 19	3	60
19 – 20	3	40

Закусочные

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8 – 9	3	40
9 – 10	3	50
10 – 11	3	50
11 – 12	2	50
12 – 13	2	90
13 – 14	2	90
14 – 15	2	90
15 – 16	3	60
16 – 17	Перерыв	
17 – 18	3	30
18 – 19	3	50
19 – 20	3	60
20 – 21	3	30

Пивной бар

Часы работы	Обслуживание официантами		Самообслуживание через стойку		Самообслуживание через автомат	
	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
10–11	–	–	3	70	3	60
11–12	–	–	3	90	3	70
12–13	1,5	80	3	90	3	70
13–14	1,5	90	3	90	3	90
14–15	1,5	80	Перерыв		Перерыв	
15–16	1,5	80	3	90	3	70
16–17	1,5	70	3	90	3	90
17–18	1,5	90	3	90	3	90
18–19	1,0	90	3	70	3	70
19–20	1,0	70	–	–	–	–

Шашлычная с обслуживанием официантами

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
10 – 11	1,5	40
11 – 12	1,5	60
12 – 13	1,0	80
13 – 14	1,0	100
14 – 15	1,0	90
15 – 16	1,0	90
16 – 17	1,0	60
17 – 18	Перерыв	
18 – 19	0,6	70
19 – 20	0,6	100
20 – 21	0,6	100
21 – 22	0,6	80
22 – 23	0,6	50

Приложение 7**Коэффициент потребления блюд в зависимости от типа предприятия**

Тип предприятия	Коэффициент потребления
Столовая:	
общедоступная и диетическая со свободным выбором блюд:	
завтрак	2,0
обед	3,0
ужин	2,0
при производственном предприятии (комплексный рацион):	
завтрак	3,0
обед	3,0–4,0
ужин	3,0
при вузах:	
завтрак	2,0
обед	3,0
ужин	2,0
Ресторан:	
городской и при гостиницах	3,5
днем	3,0
вечером	4,0
по типу «шведский стол»	7-10
при вокзалах	3,5
Кафе:	
с самообслуживанием	2,5
с обслуживанием официантами	2,5
Кафе специализированные:	
молочная	1,5
кондитерская	0,8
молодежное	2,5
мороженое	1,2
детское	1,5
Кафе-автомат	2,0
Закусочная с самообслуживанием:	1,5
пирожковая	1,0
чебуречная	2,0
сосисочная	2,0
пельменная (вареничная)	2,0
Закусочная с обслуживанием официантами:	
шашлычная	2,5
Специализированные предприятия быстрого обслуживания (мясные, мучные, смешанной специализации)	1,5

Приложение 8

Примерное соотношение различных групп блюд, выпускаемых предприятиями общественного питания различного типа

Столовая общедоступная и диетическая со свободным выбором блюд, %

Блюда	Завтрак		Обед		Ужин	
	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы
Холодные закуски:	35		20		35	
рыбные, мясные, салаты		70		70		70
молоко и кисломолочные продукты		30		30		30
Супы:			25			
прозрачные, заправочные, пюреобразные, молочные, холодные, сладкие				90		
				10		
Вторые горячие блюда:	50		35		50	
рыбные, мясные, овощные, крупяные, яичные и творожные		60		80		60
		40		20		40
Сладкие блюда и горячие напитки	15		20		15	

Рестораны, %

Блюда	При гостинице		При вокзале		Городской	
	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы
Холодные закуски:	30		25		45	
Рыбные		25		25		25
Мясные		30		30		30
Салаты		35		35		40
кисломолочные продукты		10		10		5
Горячие закуски	5	100	5	100	5	100
Супы:	25		30		10	
Прозрачные		15		15		20
Заправочные		75		75		70
молочные, холодные, сладкие		10		10		10
Вторые горячие блюда:	30		35		25	
Рыбные		15		20		25
Мясные		65		55		50
Овощные		5		5		5
Крупяные		10		10		10
яичные, творожные		5		10		10
Сладкие блюда	10		5		15	

П р и м е ч а н и я : 1. В числителе — процент от количества блюд, реализуемых в дневное время, знаменатель — от количества блюд, реализуемых в вечернее время. 2. Для ресторанов в заправочные супы должны быть включены солянки 3 Процентное соотношение отдельных блюд может быть изменено в зависимости от конкретных условий работы предприятия.

Закусочные, %

Блюда	Закусочная		Пельменная		Шашлычная		Пирожковая		Сосисочная	
	от общего количества	от данной группы								
Холодные закуски	35		20		25		50		35	
Гастрономические продукты		50		30		40		-		-
Салаты		35		50		60		-		70
Молоко и кисломолочные продукты		15		20		-		100		30
Супы	10		15		10		45		-	
Вторые горячие блюда:	50		60		60		-		60	
Рыбные		15		-		10		-		-
Мясные		70		90		90		-		-
яичные и творожные		15		10		-		-		-
Сладкие блюда и напитки	5		5		5		5		5	

Кафе, %

Блюда	Кафе		Молодежное		Детское		Молочное		Кондитерская	
	от общего количества	от данной группы								
Холодные закуски	35		35		30		35		30	
Гастрономические продукты		60		50		15		-		-
Салаты		20		20		45		-		-
Молоко и кисломолочные продукты		20		30		40		100		100
Супы	5		-		5		10		-	
Вторые горячие блюда:	40		40		45		45		-	
Мясные		50		65		40		50		-
овощные, крупяные и мучные		20		20		30		-		-
яичные и творожные		30		15		30		50		
Сладкие блюда и горячие напитки	20		25		20		10		70	-

Приложение 9

Примерные нормы потребления напитков, хлеба, кондитерских изделий одним потребителем на предприятиях общественного питания различного типа

Наименование	Единица измерения	Столовая				Ресторан		Кафе	Закусочная	Кафетерий
		общедоступная	диетическая	при производственном предприятии	студенческая	городской, при гостинице	при вокзале			
Горячие напитки	л	0,1	0,1	0,1	0,1	0,05	0,1	0,1	0,05	0,05
Холодные напитки:	л									
фруктовая вода		0,02	-	0,04	0,03	0,05	0,05	0,02	0,02	0,02
минеральная вода		0,01	0,02	0,01	0,01	0,04	0,04	0,01	0,01	0,01
натуральный сок		0,01	0,02	0,02	0,01	0,02	0,01	0,02	0,02	0,01
напиток собственного производства		0,01	-	0,01	-	0,01	0,05	0,01	-	-
Хлеб и хлебобулочные изделия	кг	0,05	0,05	0,06	0,03	0,05	0,06	0,04	0,04	-
В том числе:										
ржаной		0,02	0,02	0,03	0,01	0,03	0,03	0,02	0,02	-
пшеничный		0,03	0,03	0,03	0,02	0,02	0,03	0,02	0,02	-
Мучные кондитерские и булочные изделия собственного производства	шт	0,3	-	0,3	0,5	0,2	0,5	0,5	0,25	1,0
Конфеты, печенье, шоколад	кг	0,005	-	0,005	0,005	0,007	0,007	0,007	0,003	-
Фрукты	кг	0,01	0,02	0,02	0,01	0,05	0,03	0,02	-	-
Винно-водочные изделия	л	-	-	-	-	0,2	0,2	0,1	-	-
Пиво	л	-	-	-	-	0,025	0,025	0,025	-	-

Приложение 10

Примерный ассортимент блюд, напитков для различных типов предприятий общественного питания

Наименование группы блюд	Количество наименований блюд в меню									
	Рестораны	Рестораны национальной кухни	Рестораны быстрого обслуживания	Специализированные закусочные	Пиццерия	Кафе	Кафе в здании офисов и деловых центров	Кофейня	Столовая на производственных предприятиях	Бар
Закуски	8-12	20-30	3-5	2-3	5	3-8	4-10	3	3	3
Салаты	8-10	20-30	10-12	6-8	4-5	4-6	6	3	4	2
Горячие закуски	6-9	60-80	2-5	-	«пицца» >30	-	-	7	-	2
Супы	3-5	10-15	3-4	2-3		1-2	2-3	-	2	2
Вторые горячие блюда	10-16	50	5-8	20		3-8	5-7	-	3-5	2
Десерт	8-10	30	15-20	3-4	10	5-15	4	15	2	5
Напитки (горячие, холодные)	5-15	>20	10-15	6-8	20	1)		40	2-4	2)
Мучные кондитерские изделия	8				-	>10	8-10	Не ограничено	5-8	

Примечание:

- 1) Ассортимент напитков не ограничен: кофе более 20 видов, коктейли, шоколад, свежевыжатые соки, торты, пирожные.
- 2) Напитки не ограничено, по специализации бара.

Ассортимент блюд в специализированных кафе

Блюда, напитки и кулинарные изделия	Примерное число наименований в меню				
	Кафе-кондитерская	Кафе-мороженое	Кафе молочное	Детское кафе	Молодежное кафе
Мучные кондитерские и булочные изделия	10 – 15	5 – 6	5 – 6	8 – 10	8 – 10
Горячие напитки	3 – 5	2 – 3	2 – 3	2 – 3	3 – 5
Коктейли безалкогольные (или холодные напитки собственного производства)	3 – 4	3 – 4	3 – 4	3 – 4	6 – 8
Сладкие блюда, мороженое	3 – 4	5 – 6	3 – 4	4 – 5	4 – 5
Холодные закуски	–	–	–	3 – 4	3 – 4
Горячие блюда	–	–	3 – 4	3 – 4	3 – 4
Соки	5 – 6	5 – 6	5 – 6	5 – 6	5 – 6

При мечания: 1. В кафе потребителям дополнительно предлагаются шоколад, конфеты, фрукты и цитрусовые (по сезону).

2. Может быть предусмотрен отпуск горячих напитков с различными добавками (лимоном, джемом, вареньем, сливками и др.).

3. В чайной потребителям предлагаются сушки, баранки, бублики и др.

Ассортимент блюд в специализированных закусочных

Блюда, напитки и кулинарные изделия	Примерное число наименований в меню		
	Закусочные со специализацией по блюдам		Блинные
	рыбным	мясным	
Холодные закуски	2 – 3	2 – 3	2 – 3
Горячие блюда	3 – 4	4 – 5	1*
Горячие напитки	1	1	1
Бульоны и мучные кулинарные изделия	2 – 3	2 – 3	–
Соки (или холодные напитки собственного производства)	2 – 3	2 – 3	2 – 3
Сладкие блюда	–	–	2 – 3

*Блины включают в меню с пятью-шестью добавками (сметаной, сливочным маслом, джемом, повидлом, медом и др.).

Специализированные предприятия быстрого обслуживания

Блюда, напитки и кулинарные изделия	Примерное число наименований в меню		
	Предприятия со специализацией по блюдам		Кафетерий
	мясным	мучным	
Горячие блюда и кулинарные изделия, на реализации которых специализируется предприятие	1*	1*	—
Бутерброды	—	—	5 – 6
Горячие напитки, соки, фруктовые и минеральные воды, прохладительные и тонизирующие напитки, холодные напитки собственного производства	1 – 2	1 – 2	4 – 6
Булочные и мучные кулинарные изделия	4 – 5	—	8 – 10

* Предусматривается включение в меню блюд с различными наполнителями и добавками

Специализированные бары

Напитки, блюда и мучные кондитерские изделия	Примерное число наименований в меню					
	Коктейль-бары	Десертные молочные бары	Кофейные, шоколадные бары	Гриль-бары	Салатные бары	Пивные бары
Коктейли безалкогольные, холодные напитки собственного производства	8–10	6–8	—	6–8	—	—
Сладкие блюда, мороженое	—	3–4	—	—	—	—
Горячие напитки	—	1–2	1–2	1	1–2	1
Мучные кондитерские изделия	5–6	5–10	5–10	3–4	3–4	3–4
Холодные закуски, бутерброды	—	—	—	3–4	4–5	4–5
Горячие блюда	—	—	—	1–2	—	1–2
Пиво	—	—	—	—	—	3–4
Фруктовые и минеральные воды, прохладительные и тонизирующие напитки, соки	3–4	3–4	3–4	3–4	3–4	3–4

П р и м е ч а н и я : 1. В барах потребителям дополнительно предлагают шоколадные конфеты, орехи, фрукты и цитрусовые (по сезону).

2. Может быть предусмотрен отпуск горячих напитков с различными добавками (лимоном, сливками, джемом, вареньем и др.).

Приложение 11

Последовательность расположения блюд в меню

Холодные блюда и закуски

Рыбные

Масло сливочное
Икра зернистая, паюсная, кетовая
Рыба малосольная (семга, лососина, балык)
Рыба отварная (осетрина, белуга, севрюга)
Рыба заливная
Рыба фаршированная
Рыба под маринадом
Рыба под майонезом
Рыбная гастрономия и закусочные консервы (шпроты с лимоном, рыба холодного и горячего копчения)
Сельдь натуральная, с гарниром, рубленая

Салаты рыбные

Нерыбные продукты моря (раки, креветки, крабы, омары, лангусты, устрицы)

Мясные холодные блюда и закуски

Мясо отварное
Мясо заливное
Мясо фаршированное
Мясо шпигованное
Мясо жареное
Мясная гастрономия (колбасы, копчености)
Салаты мясные

Холодные закуски из домашней птицы и дичи

Птица отварная
Птица заливная
Птица фаршированная
Птица и дичь жареные
Салаты из птицы и дичи

Овощные и грибные закуски

Салаты овощные
Соления и маринады (грибы маринованные, огурцы, помидоры соленые)
Маслины, оливки

Горячие закуски

Рыбные
Из нерыбных продуктов моря
Мясные
Из субпродуктов из птицы и дичи
Овощные
Грибные
Яичные
Мучные

Супы

Прозрачные
Пюреобразные

Заправочные
Молочные
Холодные
Сладкие

Вторые блюда

Рыбные

Рыба отварная
Рыба припущеная
Рыба жареная
Рыба запеченная

Мясные

Мясо отварное
Мясо, жаренное крупными и порционными кусками
Мясо в соусе (бифстроганов, поджарка)
Мясо, жаренное в панированном виде
Субпродукты жареные
Мясо тушеное, запеченное
Блюда из рубленого мяса и котлетной массы

Блюда из домашней птицы и дичи

Птица отварная, припущеная
Птица фаршированная
Птица и дичь жареные
Блюда из тушеной птицы
Блюда из рубленой птицы

Блюда из овощей и грибов

Отварные, жареные, тушеные, запеченные
Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, мучные

Блюда из яиц и творога

Сладкие блюда

Горячие, холодные

Фрукты, ягоды

Горячие напитки

Чай, кофе черный, эспрессо, капучино, шоколад горячий

Холодные напитки

Собственного производства из фруктов и ягод (морс клюквенный, квас)

Мучные кулинарные и кондитерские изделия

Торты, пирожные в ассортименте, кексы, пироги, пирожки
Хлеб ржаной, пшеничный